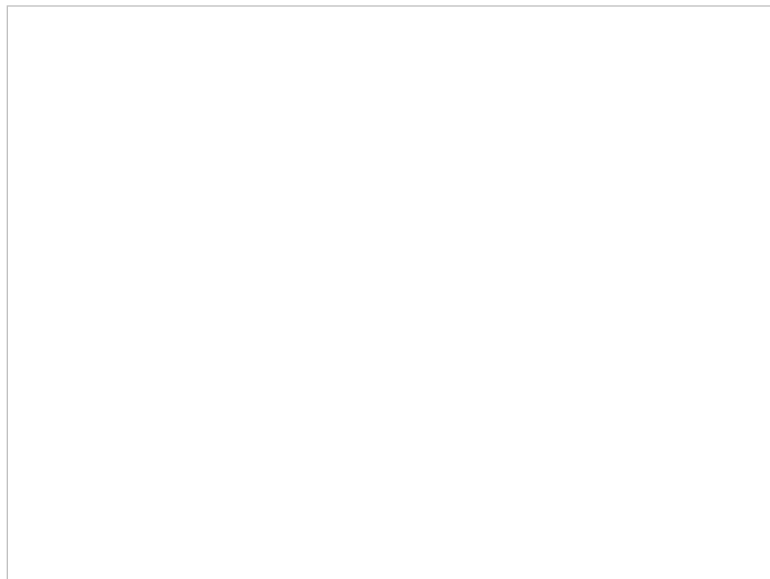


🏠 » Gesund leben » News » Tischmanieren: der Knigge fürs perfekte Dinner

DIE WICHTIGSTEN REGELN

Tischmanieren: der Knigge fürs perfekte Dinner

Ob beim Geschäftsessen oder festlichem Dinner im Bekanntenkreis: Schlechte Tischmanieren können jedes gute Essen ruinieren. Wo liegt die Serviette, welche Hand hält das Messer und was macht man mit zu großen Salatblättern? Damit die Weihnachtsfeier oder das Essen mit dem neuen Chef nicht peinlich enden, verraten wir Ihnen die wichtigsten Regeln bei Tisch.



Dass Sie im feinen Restaurant nicht herzhaft auf Ihr Essen pusten, um das hübsche Kleid Ihres Gegenüber nicht zu beschmutzen, ist klar. Auch, dass Sie in Deutschland bei Tisch nicht laut schmatzen, schlürfen, rülpfen, die Finger, das Messer oder den Teller ablecken. Doch es gibt noch viele weitere Feinheiten, die gute Tischmanieren ausmachen und die nicht jeder kennt.

Haltung, bitte!

Sitzen Sie gerade und legen beide Hände bis zum Handgelenk auf den Tisch. Der Ellenbogen hat auf dem Tisch nichts zu suchen, ganz unter dem Tisch darf der Arm aber auch nicht verschwinden: Wer beim Essen eine Hand unter dem Tischtuch baumeln lässt, der hängt über dem Menü, wie ein Schluck Wasser in der Kurve. Dinge, die Sie allein nicht erreichen können lassen Sie sich herüberreichen, anstatt sich selbst quer über den Tisch zu legen und mit dem Bauch in der Sauce zu landen.

Zum Brechen

Aus dem Brotkorb darf man sich mit den Händen bedienen. Das Brot wird immer in mundgerechte Stücke gebrochen und nie mit dem Messer geschnitten. Liegt ein kleines Messer auf dem Brett bereit, dann streicht man mit ihm Butter (nicht zu viel!) auf das Brot. Und wo wir gerade beim Schneiden sind: auch Salat, Kartoffeln und andere Beilagen werden nicht geschnitten, sondern mit der Gabel zerteilt oder – das gilt für Salatblätter – in kleine mundgerechte Päckchen gefaltet.

Na dann: Prost!

Da denkt man, dass beim Trinken schon nichts schief gehen wird, und trotzdem – selbst hier lauern Knigge-Fallen. Die wichtigsten Regeln: Gläser mit Stiel fasst man auch immer an diesem an und niemals am Kelch. Das Getränk wird sonst warm und das Glas bekommt schmierige Fingerflecken. Auf Empfangen, vor dem Essen und auf Partys das Glas, insbesondere wenn es keinen Stiel hat, immer in der linken Hand halten. So ist die rechte Hand frei für Begrüßungen anderer Gäste und nicht klamm und kalt vom Glas. P.S.: Nicht vergessen, vor dem Trinken den Mund mit der Serviette abzutupfen.

Kurz und schmerzlos

Wichtige Regel, schnell erklärt: Die Serviette liegt während des Essens auf dem Schoß. Nach dem Essen legt man sie neben den Teller, die saubere Seite zeigt nach oben. Ein gezielter Wurf in die Essensreste ist vielleicht im Fast Food-Restaurant okay. Bei Tisch nicht.



Links, rechts, mitte, oder wie?



Geheime Zeichen

Sie wundern sich, warum Ihr leerer Teller nicht abgeräumt wird? Vielleicht haben Sie ein falsches Zeichen gesetzt. Denn liegen Messer und Gabel gekreuzt auf dem Teller heißt das „Ich mache nur eine kurze Pause!“ oder „Ich möchte noch mehr!“. Nach dem Essen legen Sie das Besteck schräg, Gabel und Messer parallel, auf den Teller. Der Gabelrücken zeigt nach unten, das Messer mit der Schneide zur Gabel.

Mit vollem Mund...

Wie unangenehm: Jemand stellt Ihnen beim Essen eine Frage und Sie können nicht direkt antworten, weil Ihr Mund voll ist. Und zwar sehr voll. Sie kauen und kauen und kauen, Ihr Gesprächspartner rollt genervt die Augen. Besser: Stets Mini-Portionen in den Mund stecken, die man schnell herunterschlucken kann. So steht dem angeregten Tisch-Gespräch nichts im Wege.

Herausforderung Hummer

Na herrlich! Ein **Hummer**! Alle am Tisch schauen entzückt – nur Sie wissen nicht, wie man ihn isst. Keine Sorge: wer höflich seinen Tischnachbarn oder den Service um Hilfe und Rat bittet, outet sich nicht gleich als kulinarischer Kulturbanause. Bei solch speziellen Gerichten ist die Frage nach Hilfe völlig in Ordnung – schlimmer ist es, Sie würden so tun als wüssten Sie, wie es geht und den Hummer vor aller Augen ungeschickt zerlegen. Übrigens: Zu Hummer, **Austern** & Co. werden meist kleine Wasserschälchen gereicht, um die Finger zu säubern. Danach mit einer frischen Serviette die Hände trocknen. Die Schale ist bei Unsicherheit immer ein Indiz dafür, dass jetzt mit den Fingern gegessen werden darf.

Und dann noch...

- in gehobenen Restaurants stürmen Sie nicht selbst zum Tisch sondern warten, bis man Ihnen einen Platz zuweist.
- Tasche, Handy & Co liegen nicht auf dem Tisch, sondern finden hinter dem Rücken auf dem Stuhl Platz oder in der Tasche auf dem Boden.
- Die Damen frisieren ihr Make-Up im Bad und nicht am Tisch auf.
- Zum Niesen und Nase schnäuzen kurz den Tisch verlassen oder sich höflich zur Seite drehen.
- Im Mittelalter war es gang und gäbe (der lange Fingernagel half bei Nissenjucken unter der Perücke) – heute spreizt man den kleinen Finger beim Essen und Trinken nicht mehr ab.
- Die Gabel zum Mund führen, nicht umgekehrt.

TOP-DEALS DES TAGES

Menü

Login

X



41,60 €

JETZT KAUFEN

Läuft ab in: -1 Stunden -15 Minuten -35 Sekunden

Zu allen Top-Deals des Tages

ÄHNLICHE ARTIKEL

